



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลร่อนทอง
เรื่อง การกำหนดราคากลางจัดซื้ออาหารเสริม(นม) โรงเรียน
ภาคเรียนที่ ๒ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘

ตามที่คณะรัฐมนตรีกำหนดให้หน่วยจัดซื้อใช้ราคากลางตามที่คณะรัฐมนตรีกำหนด ในคราวประชุมเมื่อวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ ใช้เป็นราคากลางในการจัดซื้อ ดังนี้ ๑. นมพาสเจอร์ไรส์ (๒๐๐ มิลลิลิตร) ถุงละ ๗.๓๕ บาท ๒. นม ยู เอช ที ชนิดกล่อง (๒๐๐ มิลลิลิตร) องค์การบริหารส่วนตำบลร่อนทอง อำเภอเสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ ได้ดำเนินการกำหนดราคากลาง จัดซื้ออาหารเสริม (นม) ภาคเรียนที่ ๒ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ โรงเรียนภายในเขตตำบลร่อนทอง จำนวน ๘ แห่ง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลร่อนทอง จำนวน ๔ แห่ง

ในการปฏิบัติตามแนวทางการเปิดเผยข้อมูลรายละเอียดค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้างโดยเฉพาะราคากลางและการคำนวณราคากลาง กล่าวคือหน่วยงานของรัฐต้องจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้างราคากลาง และคำนวณราคากลางตามมาตรา ๑๐๓/๗ แห่งพระราชบัญญัติประกอบรัฐธรรมนูญว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามการทุจริต พ.ศ. ๒๕๔๒ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ ในการจัดซื้อจัดจ้าง ๗ ประเภท ไม่ว่าจะเป็นการจัดซื้อจัดจ้างของหน่วยงานของรัฐดังกล่าวจะเป็นการจัดซื้อจัดจ้างด้วยเงินงบประมาณ เงินกู้ เงินช่วยเหลือเงินรายได้หรือเงินอื่นใดของหน่วยงานของรัฐก็ตาม โดยข้อมูลและรายละเอียดที่หน่วยงานของรัฐต้องประกาศมีดังนี้

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

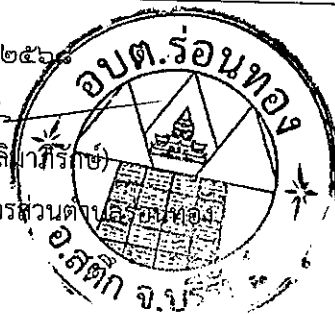
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

- | | |
|--|---------------|
| ๑. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารเสริม (นม) โรงเรียน ภาคเรียนที่ ๒ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ กองการศึกษา องค์การบริหารส่วนตำบลร่อนทอง | |
| ๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๙๙๗,๖๖๓.๕๐ บาท | |
| ๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๒๘ ตุลาคม ๒๕๖๘
เป็นเงิน ๙๙๗,๖๖๓.๕๐ บาท (เก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกกร้อยหกสิบสามบาทห้าสิบสตางค์) | |
| ๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ (มติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗) เป็นราคาในการจัดซื้อ ดังนี้ | |
| - นมพาสเจอร์ไรส์ (๒๐๐ มิลลิลิตร) ชนิดถุง ถุงละ ๗.๓๕ บาท | |
| - นม ยู.เอช.ที. (๒๐๐ มิลลิลิตร) ชนิดกล่อง กล่องละ ๘.๕๕ บาท | |
| ๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) | |
| ๑. นางสาวนก กล้าหาญ ตำแหน่ง รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลร่อนทอง | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางวัชรภรณ์ ทองติตรัมย์ ตำแหน่ง ผอ.กองสวัสดิการ รก.ผอ.กองการศึกษา | กรรมการ |
| ๓. นางสาววราพร แผงวงษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา | กรรมการ |

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ตุลาคม ๒๕๖๘

(นายดิเรก ลิ้มศิริรักษ์)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลร่อนทอง



บริษัท แมรี่ แอน แครี่ โปรดักส์ จำกัด
Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

134 หมู่ 4 อ.ปากช่อง-ลำพูนพ. ต.จันดิง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา 30130
โทร. (044) 310150 Fax (02) 9030080 ต่อ 5599, (02) 9389093

(NK.BR.095/2568)

หนังสือมอบอำนาจ

เขียนที่ บริษัท แมรี่ แอน แครี่ โปรดักส์ จำกัด

วันที่ 23 พฤษภาคม 2568

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า บริษัท แมรี่ แอน แครี่ โปรดักส์ จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 123 หมู่ 4 ตำบลสนามไธ อำเภอสว่าง จังหวัดกาญจนบุรี 70190 โทรศัพท์/โทรสาร (032) 291323-5 โดยนางระเบียบ เจริญคอน ตำแหน่งกรรมการผู้จัดการ เป็นผู้มีอำนาจกระทำการแทน องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ 160 ถนนมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ อำเภอเมืองหลัก จังหวัดสระบุรี ตามหนังสือมอบอำนาจ (สำหรับผู้ประกอบการภาคเอกชน) เลขที่ กคณ.023/2568 (จ.บุรีรัมย์) ลงวันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ.2568 ให้มีอำนาจกระทำการแทน ในการจำหน่ายอาหารเสริม (นม) ลงนามในสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงซื้อขายในกระบวนการจัดซื้ออาหารเสริม(นม)โดยวิธีเฉพาะเจาะจงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.2560 ประกอบกับมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 26 มีนาคม พ.ศ.2562 และเอกสารในการส่งมอบอาหารเสริม (นม) กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานที่ได้รับงบประมาณเงินอุดหนุน เพื่อจัดซื้ออาหารเสริม (นม) ให้เด็กนักเรียน ตามบัญชีรายชื่อแนบท้ายหนังสือมอบอำนาจนี้ และเป็นผู้ลงนามในสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงซื้อขายดังกล่าวแทน อ.ส.ค. สำหรับปีการศึกษา 2568

ข้าพเจ้า นางระเบียบ เจริญคอน อยู่บ้านเลขที่ 995/1 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งเป็น ผู้มีอำนาจลงนามแทน บริษัท แมรี่ แอน แครี่ โปรดักส์ จำกัด

ขอมอบอำนาจให้ นายอริวัฒน์ ศาสตราวุธ เลขที่บัตรประชาชน 1-3501-08351-95-1 บ้านเลขที่ 299/292 หมู่ 7 ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ชัยภูมิ หมายเลขโทรศัพท์ 080-7951049 เป็นผู้กระทำการแทนบริษัทฯ ลงนามในสัญญา ใบเสนอราคา คัดรองราคา หรือบันทึกข้อตกลงซื้อขาย รับเช็ค ในกระบวนการจัดซื้อ อาหารเสริม (นม) และเอกสารในการส่งมอบ ตามโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน สำหรับปีการศึกษา 2568

บริษัทฯ ขอให้ท่านเป็น เช็ชชิตกร่วม ไม่นาม " บริษัท แมรี่ แอน แครี่ โปรดักส์ จำกัด " โดยไม่มีคำต่อท้ายใดๆ พร้อมทั้งขีดฆ่าคำว่า หรือผู้ถือออก หรือโอนเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขาอยุธยา หรือสาขาอื่นใดของธนาคารกรุงศรีอยุธยา หมายเลขบัญชี 182-0-00407-4 หรือ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาบ้านโป่ง ประเภทออมทรัพย์ หมายเลขบัญชี 02-023-0-20258-8 หรือ ธนาคารกรุงไทย สาขาบ้านโป่ง ประเภทออมทรัพย์ หมายเลขบัญชี 706-3-06402-9 หรือ ธนาคารทหารไทยธนชาต สาขาบ้านโป่ง ประเภทกระแสรายวัน หมายเลขบัญชี 471-1-08034-3 เท่านั้น กับ บช.ร่อนทอง อ่างทองตึก จังหวัดบุรีรัมย์

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปตามที่ได้รับมอบอำนาจนี้แล้ว ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันกับข้าพเจ้าเหมือนหนึ่งข้าพเจ้าได้กระทำการนั้น ๆ ด้วยตนเองทุกประการ

จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน และประทับตราของบริษัทฯ ต่อหน้าพยานเป็นสำคัญ

ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ
(นางระเบียบ เจริญคอน)

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

ลงชื่อ.....พยาน

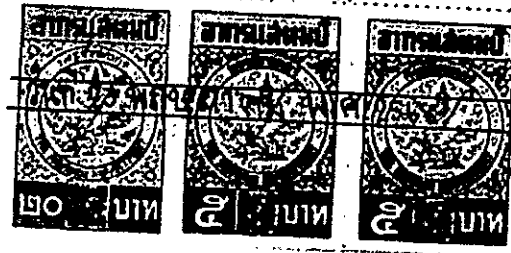
(นางสาวปฐมาวดี ประดับ)

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.
ลงชื่อ.....ผู้รับมอบอำนาจ
(นายอริวัฒน์ ศาสตราวุธ)

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสาววาสนา แก้วศิริ)

เลขที่ กคน.๐๒๒/๒๕๖๘ (จ.บุรีรัมย์)



หนังสือมอบอำนาจ

(สำหรับผู้ประกอบการภาคเอกชน)

เขียนที่ สำนักงาน อ.ส.ค. กรุงเทพฯ

วันที่ ๒๓ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

โดยหนังสือฉบับนี้ข้าพเจ้าองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ ๑๖๐,๑๖๐/๑ หมู่ ๑ ถนน มิตรภาพ ตำบล มิตรภาพ อำเภอ มวกเหล็ก จังหวัด สระบุรี โดย นายเดชา พิสุทธิวงศกร ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมการเลี้ยงโคนม (นักบริหาร ๘) ดูแลและรับผิดชอบ กองเลขานุการคณะกรรมการโคนมและผลิตภัณฑ์นม ผู้รับมอบอำนาจให้กระทำการแทนผู้อำนวยการ อ.ส.ค. ตามคำสั่ง อ.ส.ค. ที่ ๓๐๗/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ขอมอบอำนาจให้ บริษัท แมรี แอน แคร์ โปรดักส์ จำกัด (สำนักงานสาขา จังหวัดนครราชสีมา) โดย นางระเบียบ เจริญคอน กรรมการผู้จัดการผู้มีอำนาจดำเนินการ แทนนิติบุคคล ตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลเลขที่ ๐๓๐๕๕๔๒๐๕๑๕๕๔ ลงวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ ออกให้ ณ วันที่ ๒๒ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ เป็นผู้มีอำนาจจัดทำสัญญาซื้อขายกับหน่วยจัดซื้อตาม บัญชีรายชื่อแนบท้ายหนังสือมอบอำนาจ ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๘ โดยดำเนินการจัดทำสัญญาตามหมวด ๒ และหมวด ๔ ของประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงาน โครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ หากบริษัท แมรี แอน แคร์ โปรดักส์ จำกัด (สำนักงานสาขา จังหวัดนครราชสีมา) ไม่จัดทำสัญญาหรือจัดทำสัญญาไม่ถูกต้อง อ.ส.ค. ขอสงวนสิทธิดำเนินการ ตามประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ และสัญญาับมอบอำนาจ ต่อไป

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปตามที่ได้รับมอบอำนาจนี้แล้ว ข้าพเจ้ายอมรับผิดชอบและมีผลผูกพันกับข้าพเจ้าเสมือนหนึ่งข้าพเจ้าได้กระทำการนั้นๆ ด้วยตนเองทุกประการ ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐานต่อหน้าพยานเป็นสำคัญ

(ลงชื่อ).....ผู้มอบอำนาจ

(นายเดชา พิสุทธิวงศกร)

(ลงชื่อ).....ผู้รับมอบอำนาจ

(นางระเบียบ เจริญคอน)

(ลงชื่อ).....พยาน

(นางจรรวณ ทองชัย)

(ลงชื่อ).....พยาน

(นายณัฐวัฒน์ ยกถาวร)

บัญชีรายชื่อ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น / หน่วยงานที่ได้รับงบประมาณเงินอุดหนุน
เพื่อจัดซื้ออาหารเสริม (นม) กับ บริษัท แมรี แอน แคร์ โปรดักส์ จำกัด (สำนักงานสาขา จังหวัดนครราชสีมา)
สำหรับภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อใช้ประกอบกับหนังสือมอบอำนาจ เลขที่ กคณ. ๐๒๒/๒๕๖๔
ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๔

จังหวัด	ลำดับที่	ชื่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/หน่วยงานที่ได้รับงบประมาณ
บุรีรัมย์		
	๘๕	ทต.ดอนมดแดง
	๘๖	ทต.ศรีสตึก
	๘๗	ทต.สตึก
	๘๘	ทต.ละหาน
	๘๙	อบต.กระสัง
	๙๐	อบต.ชุมแสง
	๙๑	อบต.ท่าม่วง
	๙๒	อบต.ทุ่งวัง
	๙๓	อบต.นิคม
	๙๔	อบต.เมืองนก
	๙๕	อบต.ร่อนทอง
	๙๖	อบต.พนาลัย
	๙๗	อบต.หนองใหญ่
อ.หนองหงส์	๙๘	อบต.ไทยสามัคคี
	๙๙	อบต.สระทอง
	๑๐๐	อบต.เสนาะเขียว

จัดทำโดย กองเลขานุการคณะกรรมการโครงการโคมนมและผลิตภัณฑ์นม

ผู้รับรอง

(นายเคชา พิสุทธิวงศ์กร)

หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมการเลี้ยงโคนม (นักบริหาร ๘)

ดูแลและรับผิดชอบกองเลขานุการคณะกรรมการโครงการโคมนมและผลิตภัณฑ์นม

องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย

บัญชีรายการเอกสารที่เสนอพร้อมใบเสนอราคา
บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด สาขา นครราชสีมา

ที่	รายการเอกสาร	จำนวน
1	ใบเสนอราคา	1 แผ่น
2	หนังสือมอบอำนาจ	1 แผ่น
3	สำเนาหนังสือรับรองบริษัท ฯ	8 แผ่น
4	สำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ	2 แผ่น
5	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ	2 แผ่น
6	สำเนาใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนบริษัท ฯ	1 แผ่น
7	สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการ โรงงาน	4 แผ่น
8	สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร	2 แผ่น
9	สำเนาใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหาร	2 แผ่น
10	สำเนารับที่กการตรวจสอบสถานที่ผลิตภัณฑ์นมฯ	16 แผ่น
11	สำเนารับที่กการตรวจวิเคราะห์นม	4 แผ่น
12	สำเนาหนังสือรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิตจาก (อย.) GMP	1 แผ่น
13	สำเนาหนังสือยินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของคณะกรรมการบริหาร โครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียน	1 แผ่น
14	สำเนาเอกสารการยกเว้นภาษีมูลค่าเพิ่ม	2 แผ่น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

(.....)

ตำแหน่ง.....

Mary Anne Dairy Products Co.,Ltd.

บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด
Mary Anne Dairy Products Co.,Ltd.

123 หมู่ 4 ต.สนามแย้ อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี 70190
โทร. (032) 291323-4, 081-9180436 Fax: (032) 291325

ใบเสนอราคา

เรียน.....

1. ข้าพเจ้า.....อยู่บ้านเลขที่.....
ตำบล.....แขวง.....อำเภอ.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โดย.....
ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ในเอกสารสอบราคาซื้อเลขที่.....และเอกสาร
เพิ่มเติมเลขที่..... (ถ้ามี) โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่า
ข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ละทิ้งงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือ
หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น อยู่ในขณะที่ยื่นขอเสนอราคาครั้งนี้

2. ข้าพเจ้าขอเสนอราคารายการพัสดุรวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดในเอกสารสอบราคาและกำหนดเวลา
ส่งมอบดังต่อไปนี้

หน่วย	รายการ	ราคา (บาท)	จำนวน	รวมเป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
ถุง	นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด 200 ซี.ซี.				
กล่อง/ซอง	นม ยู เอช ที รสจืด 200 ซี.ซี.				
ราคาสินค้า					
(.....) ราคารวมทั้งสิ้น					

ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม รวมทั้งภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

3. คำเสนอนี้จะยื่นอยู่เป็นเวลา.....วัน นับตั้งแต่วันที่ได้ยื่นใบเสนอราคา

4. กำหนดส่งมอบพัสดุตามรายการข้างต้นภายใน.....วัน นับจากวันลงนามซื้อ
เสนอมา ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....ผู้ต่อรองราคา (ลงชื่อ).....ผู้เสนอราคา
(.....)และตกลงราคา (.....)

(ลงชื่อ).....ผู้ซื้อ
(.....)

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.
(.....)

ที่ กจ. 001502



สำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทจังหวัดกาญจนบุรี

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หนังสือรับรอง

ขอรับรองว่าบริษัทนี้ ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2542 ทะเบียนนิติบุคคลเลขที่ 0105542091554

ปรากฏข้อความในรายการตามเอกสารทะเบียนนิติบุคคล ณ วันออกหนังสือนี้ ดังนี้

1. ชื่อบริษัท บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด
2. กรรมการของบริษัทมี 1 คน ตามรายชื่อดังต่อไปนี้
 1. นางระเบียบ เจริญดอน/
3. จำนวนหรือชื่อกรรมการซึ่งลงชื่อผูกพันบริษัทได้คือ นางระเบียบ เจริญดอน ลงลายมือชื่อ
และประทับตราสำคัญของบริษัท/
- 4.ทุนจดทะเบียน 200,000,000.00 บาท / ส่องร้อยล้านบาทถ้วน/
5. สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ 123 หมู่ที่ 4 ตำบลสุทนต์ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (1) เลขที่ 200 หมู่ที่ 6 ตำบลทับใหญ่ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (2) เลขที่ 33 หมู่ที่ 21 ตำบลเชียงหวาง อำเภอพิบูลย์ จังหวัดอุดรธานี/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (3) เลขที่ 183 หมู่ที่ 3 ตำบลนาสาร อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (4) เลขที่ 134 หมู่ที่ 4 ตำบลจันทก อำเภอบางช้าง จังหวัดนครราชสีมา/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (5) เลขที่ 542 ถนนรัชดาภิเษก แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (6) เลขที่ 333/3 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (7) เลขที่ 172 หมู่ที่ 4 ตำบลป่าเต็ง อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี/
สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (8) เลขที่ 158 หมู่ที่ 1 ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา/
6. วัตถุที่ประสงค์ของบริษัทมี 47 ข้อ ดังปรากฏในสำเนาเอกสารแนบท้ายหนังสือรับรองนี้ จำนวน 5 แผ่น โดยมีลายมือชื่อ
นายทะเบียนซึ่งรับรองเอกสารเป็นสำคัญ

คำเตือน : ผู้ใช้ควรตรวจสอบข้อควรทราบท้ายหนังสือรับรองฉบับนี้ทุกครั้ง



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

ก้าวสู่ธุรกิจ
ดิจิทัล

Leading Business
Towards Digital
Transformation



จัดพิมพ์ เมื่อเวลา 09:24 น.

Ref:687100215001502

ที่ กจ. 001502



สำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทจังหวัดกาญจนบุรี
กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หนังสือรับรอง

ออกให้ ณ วันที่ 18 เดือน เมษายน พ.ศ. 2568

ร.น.น

(นายสมโภช นาคสุวรรณ)

นายทะเบียน

ข้อควรทราบ ประกอบหนังสือรับรอง ฉบับที่ กจ. 001502

1. บริษัทนี้เดิมชื่อ บริษัท อัมเมล่าแตรโปรดักส์ จำกัด ได้จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท แมรี่ แอน แตร โปรดักส์ จำกัด เมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2543/
2. นิติบุคคลนี้ได้ส่งงบการเงินปี 2567
3. หนังสือนี้รับรองเฉพาะข้อความที่ทาง/บริษัทได้นำมาจดทะเบียนไว้เพื่อผลทางกฎหมายเท่านั้น ข้อเท็จจริงเป็นสิ่งที่ควรหาไว้พิจารณาฐานะ
4. นายทะเบียนอาจเพิกถอนการจดทะเบียน ถ้าปรากฏข้อความอันเป็นสาระสำคัญที่จดทะเบียนไม่ถูกต้อง หรือเป็นเท็จ

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

กำกับธุรกิจ
สู่ดิจิทัล

Leading Business
Towards Digital
Transformation



จัดพิมพ์ เมื่อเวลา 09:24 น.

Ref:687100215001502

- (19) ประกอบกิจการค้า เม็ดพลาสติก พลาสติก หรือสิ่งอื่นซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกัน ทั้งที่อยู่ในสภาพวัตถุดิบ หรือสำเร็จรูป
- (20) ประกอบกิจการค้า ยางเทียม สิ่งทำเทียม วัตถุหรือสินค้าดังกล่าวโดยกรรมวิธีทางวิทยาศาสตร์ *ส. นว*
- (21) สิ่งเข้ามาจำหน่ายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศ ซึ่งสินค้าตามที่กำหนดไว้ในวัตถุที่ประสงค์
- (22) ทำการประมวลเพื่อขายสินค้าตามวัตถุที่ประสงค์ให้แก่บุคคล คณะบุคคล นิติบุคคล ส่วนราชการและองค์การของรัฐ ทั้งภายในและภายนอกประเทศ



Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

ก้าวสู่อนาคต
สู่ยุคดิจิทัล

Leading Business
Towards Digital
Transformation



วัตถุประสงค์ของ ห้างหุ้นส่วน/บริษัท นี้ มี..... 47ข้อ ดังนี้

- (23) ประกอบกิจการโรงงานผลิตนม เนย เครื่องดื่มกวนชนิดและอาหารสำเร็จรูป
- (24) ประกอบกิจการค้า ผลิต จำหน่ายหรือเป็นตัวแทนเครื่องคอมพิวเตอร์ วัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการบันทึกหรือเก็บข้อมูล เช่น เทปหรือโปรแกรมคอมพิวเตอร์ แผ่นแม่เหล็ก สำหรับบันทึกหรือเก็บข้อมูลไมโครฟิล์ม ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ของสินค้าดังกล่าว
- (25) ประกอบกิจการนำเข้า เก็บรักษา ซ่อมบำรุง จำหน่ายอุปกรณ์และอะไหล่ของเครื่องอุปกรณ์กวนนมเชิงตัวเลขที่ทำงานด้วยระบบคอมพิวเตอร์และผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายคลึงกัน ตลอดจนผลิตภัณฑ์และระบบต่างๆ ที่ทำงานโดยอัตโนมัติ
- (26) ประกอบกิจการให้บริการทางด้านวิศวกรรม การแนะนำฝึกอบรมในการใช้ ติดตั้งการให้บริการซ่อมบำรุงเครื่องอุปกรณ์กวนนมเชิงตัวเลขที่ทำงานด้วยระบบคอมพิวเตอร์ และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกัน
- (27) ประกอบกิจการนำเข้าและจำหน่ายระบบข้อมูลหรือโปรแกรมอัตโนมัติที่กำหนดไว้ในเครื่องอุปกรณ์กวนนมเชิงตัวเลขที่ทำงานด้วยระบบคอมพิวเตอร์
- (28) ประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องโดยตรงหรือโดยอ้อมกับวัสดุที่ใช้ในข้อ (25) ถึงข้อ (27)
- (29) ประกอบกิจการผลิต ประกอบ ติดตั้งผู้สอนเทคนิควิศวกรรมเป็นต้นสำนักงาน ห้องพักอาศัย ตู้ข้าม ตู้ขายสินค้า ตู้เก็บเงิน อันรวมไปถึงการติดตั้งอุปกรณ์และสาธารณูปโภคต่างๆ ของสินค้าดังกล่าว
- (30) ให้บริการให้คำแนะนำ ออกแบบปรับปรุง เคลื่อนย้ายดำเนินการขออนุญาตต่างๆ เกี่ยวกับสินค้าในข้อ (29)
- (31) ประกอบกิจการค้า ผลิต จำหน่าย ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดและให้บริการแก้ไขไฟฟ้าขัดข้อง
- (32) ประกอบกิจการค้าอุปกรณ์ไฟฟ้า และระบบป้องกันไฟฟ้าไม่จำกัดแรงดันไฟฟ้า รวมถึงหม้อแปลงไฟฟ้าและมอเตอร์ไฟฟ้า
- (33) ประกอบกิจการค้า บรอนซ์ โลหะ อโลหะ โลหะผสม
- (34) ประกอบกิจการติดตั้ง ซ่อมแซม บำรุงรักษา อุปกรณ์เครื่องวัดและทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาล
- (35) ประกอบกิจการผลิต ประกอบ ซ่อมแซม บำรุงรักษา ตัดแปลง ปรับแต่งรถยนต์ เรือ รถถัง รถบรรทุก รวมถึงท่านประกอบของชิ้นส่วนของสิ่งดังกล่าว



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

กษัตริย์
ผู้ผลิต

Leading Business
Towards Digital
Transformation



วัตถุประสงค์ของ ห้างหุ้นส่วน/บริษัท นี้ มี.....47.....ข้อ ดังนี้

(36) ประกอบกิจการผลิตอาหารแปรรูปจากพืช ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์

ข้อตกลงกรรมสิทธิ์ ในอนาคต สิทธิเครื่องหมายการค้า ลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร หักประทานหรือสิทธิพิเศษ ซึ่งจำเป็นในการดำเนินธุรกิจ

(37) ประกอบกิจการค้า ทั้งเข้า ส่งออก ประมูลราคา เสนอซื้อขาย เช่า ให้เช่า เช่าซื้อจัดหาหรือจำหน่ายไปด้วยประการใดๆ ซึ่งอาหาร เครื่องกระสุนปืน ดอกไม้เพลิง ผลิตภัณฑ์ เคมีภัณฑ์ อาหารสุหรุโปรตีน อุปกรณ์ อุปกรณ์ทางการทหาร ตลอดจนชิ้นส่วนอุปกรณ์ อะไหล่ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบำรุงรักษาซ่อมแซมถึงต่างๆ ดังกล่าวสำหรับใช้เฉพาะในงานราชการ (เมื่อได้รับอนุญาตจากทาง ราชการแล้ว)

(38) ประกอบกิจการผลิต ประกอบ ซ่อมแซม ทั้งเข้า ส่งออก เช่า ให้เช่า เช่าซื้อประมูลราคาจัดให้ได้มาซึ่งเครื่องของแบบ ทุกชนิด เค้นท์ ผ้า เข็มทิศ กล้องส่องทางไกล กล้องเสียงบิน กล้องอินฟราเรดสตาโรไลท์สโคปและกล้องต่างๆ ทุกชนิด เครื่องถ่ายวีดีโอ เครื่องฉายและเครื่องฉายภาพยนตร์ เครื่องฉายเอกสาร เครื่องวัดความสูง เครื่องวัดความลึก เครื่องทดสอบดิน เครื่องถ่ายภาพทางอากาศ เครื่องวัดความกดอากาศ เครื่องตรวจสภาพอากาศ เครื่องวัดความเร็ว เครื่องเรดาร์ เครื่องมือสื่อสาร โทรคมนาคมทุกชนิด

(39) ให้บริการเป็นที่ปรึกษา แนะนำวิจัย ค้นคว้า ออกแบบโรงงานอุตสาหกรรม ออกแบบกรรมวิธีผลิต และการติดตั้งเครื่องจักรโรงงาน รับควบคุมดำเนินงานเกี่ยวกับโรงงานอุตสาหกรรม เครื่องมือคอมพิวเตอร์และเครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ทุกชนิด

(40) ประกอบกิจการตั้งโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องจากผลิตภัณฑ์ด้านกลไกกรรม เคมีภัณฑ์

(41) ประกอบกิจการเหมืองแร่ การขุดหาแร่ สัมปทาน ขุดเจาะหรือการทำให้ได้มาโดยวิธีอื่นใด ซึ่งรวมทั้งผสมผลพลอยได้ของสินค้าดังกล่าว

(42) ประกอบกิจการเป็นผู้รับจ้างพัฒนาระบบคอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศ

(43) ประกอบกิจการประมูลงานเกี่ยวกับอุปกรณ์สำหรับใช้ในงานเกี่ยวกับปศุสัตว์ทั่วไป

(44) ประกอบกิจการ ซื้อ ขาย น้ำมันดิบและผลิตภัณฑ์ และอาหารเสริม

(45) ประกอบกิจการ ผลิตและซื้อ ขาย อาหารสัตว์และยาสัตว์ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับสัตว์

(46) ประกอบกิจการจำหน่าย น้ำมันเชื้อเพลิงสำหรับใช้ผสมเทียมสัตว์ทุกชนิด รวมทั้งอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมเทียมสัตว์ทุกชนิด

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

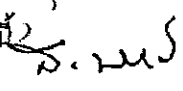


กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

กีดล่าปัฐกรกิจ
สู่ดิจิทัล

Leading Business
Towards Digital
Transformation



วัตถุประสงค์ของ ห้างหุ้นส่วน/บริษัท นี้ มี.....47.....ข้อ ดังนี้ 
(47) ..ประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ ทำฟาร์มโคนม และสัตว์ปีกชนิด.....
.....
.....



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

จัดพิมพ์ เมื่อเวลา 09:24 น.

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.
Leading Business
Towards Digital
Transformation



Ref:687100215001502



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
กระทรวงพาณิชย์

เลขที่ 17100684000977 วันที่ออกเอกสาร : 18 เมษายน 2568 เวลา 09:25 น.
สำเนาถูกต้อง

แบบ บอจ.4

รายการจดทะเบียนแก้ไขเพิ่มเติมและ/หรือ.มติพิเศษ.....

บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ (นายสมโภช นาคสุวรรณ)

ทะเบียนเลขที่ 0105542091554 นายทะเบียนผู้จัดทำ

ข้อความซึ่งได้แก้ไขเพิ่มเติมรายการในทะเบียนแล้ว รวม 2 รายการ เป็นดังนี้

1. ให้แก้ไขเพิ่มเติมสำนักงานของนิติบุคคลเป็นดังนี้

ข้อ 8. สำนักงานของนิติบุคคล มีดังนี้

สำนักงานแห่งใหญ่ เลขรหัสประจำบ้าน 7105-042844-7 ตั้งอยู่เลขที่ 123 หมู่ที่ 4

ตำบลสนามนย์ อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

สำนักงานสาขาที่ (1) เลขรหัสประจำบ้าน 7005-043605-8 ตั้งอยู่เลขที่ 200 หมู่ที่ 6

ตำบลกบิลใหญ่ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

สำนักงานสาขาที่ (2) เลขรหัสประจำบ้าน 4119-035249-4 ตั้งอยู่เลขที่ 33 หมู่ที่ 21

ตำบลเชียงหวาง อำเภอพิบูลย์ จังหวัดอุตรดิตถ์

สำนักงานสาขาที่ (3) เลขรหัสประจำบ้าน 8020-007933-6 ตั้งอยู่เลขที่ 183 หมู่ที่ 3

ตำบลนาสาร อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช

สำนักงานสาขาที่ (4) เลขรหัสประจำบ้าน 3021-034286-9 ตั้งอยู่เลขที่ 134 หมู่ที่ 4

ตำบลจันทิก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

สำนักงานสาขาที่ (5) เลขรหัสประจำบ้าน 1017-063041-2 ตั้งอยู่เลขที่ 542

ถนนรัชดาภิเษก แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร

2. ให้แก้ไขเพิ่มเติมความระบับของนิติบุคคล เป็นดังนี้

ข้อ 10. ความระบับของนิติบุคคล มีดังนี้

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(ลงลายมือชื่อ) กรรมการผู้จดทะเบียน

(.....นางระเบียบ น.เจริญผลน.....)

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

เอกสารประกอบคำขอที่ 937/56

(ลงลายมือชื่อ)

(นางสาวสุนทรี อัมมพงษ์ผลชัย) นายทะเบียน

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.



ทะเบียนเลขที่ 0105542091554



แบบ พ.ค. 0401

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท

ใบสำคัญนี้ออกให้เพื่อแสดงว่า

บริษัท แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

ณ สำนักงานทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัทกรุงเทพมหานคร

เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2542

ออกให้ ณ วันที่ 24 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563

(นายวราชัย ค้อกบัว)

นายทะเบียน

หมายเหตุ บริษัทเดิมชื่อ บริษัท อันเนลัวแดรี่โปรดักส์ จำกัด ได้จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อเป็น
บริษัท แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด เมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2543/

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.



ร.ร. ๔
ลำดับที่ 1

ทะเบียนโรงงานเลขที่
3-5(1)-1/35 เม

ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน

ปี 302 / 2536

กระทรวงอุตสาหกรรม

วันที่ 1 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2536
อนุญาตให้ บริษัท ไอศกรีม สโนว์ จำกัด สัญชาติ ไทย
อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่ 2100 ตรอก/ซอย - ถนน งามวงศ์วาน
หมู่ที่ - ตำบล/แขวง งามวงศ์วาน อำเภอ/เขต เมืองและจังหวัด กรุงเทพมหานคร
ชื่อโรงงาน บริษัท ไอศกรีม สโนว์ จำกัด
ประเภทหรือชนิดของโรงงานลำดับที่ 5(1)
ประกอบกิจการ ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำนม หรือ ผลิตภัณฑ์นมรวมดื่ม (เนยยูเอชที)
กำลังเครื่องจักร 3752.52 แรงม้า จำนวนคนงาน 101 คน
ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 134 ตรอก / ซอย - ถนน ปากช่อง-ลำน้ำพอง
หมู่ที่ - ตำบล/แขวง - อำเภอ/เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา
ประกอบกิจการได้โดยให้เริ่มประกอบกิจการโรงงานภายในกำหนด - วัน นับแต่วันนี้เป็นต้นไป
ทั้งนี้มีการสำเนาสำเนาสำคัญ ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|----------------------|
| (1) เงื่อนไขการอนุญาตให้ประกอบกิจการโรงงาน และการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไข | แสดงไว้ในลำดับที่ 2 |
| (2) การแจ้งประกอบกิจการโรงงาน กำหนดพื้นที่อนุญาต และการต่ออายุใบอนุญาต | แสดงไว้ในลำดับที่ 3 |
| (3) ใบอนุญาตขยายโรงงาน | แสดงไว้ในลำดับที่ 4 |
| (4) เงื่อนไขการอนุญาตให้ขยายโรงงาน และการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไข | แสดงไว้ในลำดับที่ 5 |
| (5) การแจ้งประกอบกิจการโรงงานในส่วนที่ขยาย | แสดงไว้ในลำดับที่ 6 |
| (6) บันทึกการเปลี่ยนแปลงต่างๆ | แสดงไว้ในลำดับที่ 7 |
| (7) การอนุญาตโอนการประกอบกิจการโรงงาน | แสดงไว้ในลำดับที่ 8 |
| (8) บันทึกการชำระค่าธรรมเนียมรายปี | แสดงไว้ในลำดับที่ 9 |
| (9) ลำดับและจำนวนของเอกสาร | แสดงไว้ในลำดับที่ 10 |

ลงชื่อ

Mary Anne Dai & Sons Co., Ltd.

การอนุญาตโอนการประกอบกิจการโรงงาน

ครั้งที่ 1

ที่ 00000000000000000000

กระทรวงอุตสาหกรรม

วันที่ เดือน 13.ค. 2547 พ.ศ.

อนุญาตให้ บริษัท คัมพินา (ประเทศไทย) จำกัด สัญชาติ ไทย

อยู่บ้าน / สำนักงานเลขที่ 900 ตรอก / ซอยอาคารต้นสนทาวเวอร์ ชั้น 6 ถนน เพชรบุรี

หมู่ที่ ตำบล / แขวง ภูมิพิณี อำเภอ / เขต ปทุมวัน จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ประเภทหรือชนิดของโรงงานลำดับที่ 5(1)

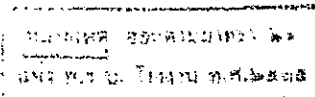
ประกอบกิจการ ผลิตภัณฑ์ภัณฑ์น้ำมันดิบ ผลิตภัณฑ์ภัณฑ์พร้อมดื่ม (ยู เอช ที) และผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม (พาสเจอร์ไรส์)

กำลังเครื่องจักร 5,917.55 แรงม้า จำนวนคนงาน 97 คน

ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 134 ตรอก / ซอย ถนนปากช่อง-ลำน้ำราชย์

หมู่ที่ 4 คลอง แม่น้ำ ตำบล / แขวง จันทิกร

อำเภอ / เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา ประกอบกิจการโรงงานได้



ลงชื่อ

ผู้อนุญาต

(

)

ครั้งที่ 2

ที่ 00000000000000000000

กระทรวงอุตสาหกรรม

วันที่ เดือน -8.ก.พ. 2550 พ.ศ.

อนุญาตให้ บริษัท โอสดสกา แครี่ จำกัด สัญชาติ ไทย

อยู่บ้าน / สำนักงานเลขที่ 134 ตรอก / ซอย ถนน ปากช่อง-ลำน้ำราชย์

หมู่ที่ 4 ตำบล / แขวง จันทิกร อำเภอ / เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา

ประเภทหรือชนิดของโรงงานลำดับที่ 5(1)

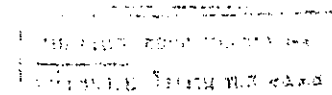
ประกอบผลิตภัณฑ์ภัณฑ์น้ำมันดิบ ผลิตภัณฑ์ภัณฑ์พร้อมดื่ม (ยู เอช ที) และผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม (พาสเจอร์ไรส์)

กำลังเครื่องจักร 5,917.55 แรงม้า จำนวนคนงาน 97 คน

ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 134 ตรอก / ซอย ถนน ปากช่อง-ลำน้ำราชย์

หมู่ที่ 4 คลอง แม่น้ำ ตำบล / แขวง จันทิกร

อำเภอ / เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา ประกอบกิจการโรงงานได้



ลงชื่อ

(

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

การอนุญาตโอนการประกอบกิจการโรงงาน

ครั้งที่ 3

ปี 2564 / 2564

กระทรวงอุตสาหกรรม

วันที่

เดือน

20.02.2554

พ.ศ.

อนุญาตให้

บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

สัญญา

อยู่บ้าน / สำนักงานเลขที่

123 ตรอก / ซอย

ถนน

หมู่ที่ 4 ตำบล / แขวง

สนามเป้า / เขต

ท่ามะกา

จังหวัด

กาญจนบุรี

ประเภทหรือชนิดของโรงงานลำดับที่

5(1)

ประกอบกิจการ

ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำนมดิบ ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม (ยูเอชที) และผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม

(พาสเจอร์ไรส์)

กำลังเครื่องจักร

5,917.55

แรงม้า

จำนวนคนงาน

97

คน

ตั้งอยู่ ณ เลขที่

134

ตรอก / ซอย

ถนน

ปากช่อง-ลำปาง

หมู่ที่ 4 คลอง

แม่น้ำ

ตำบล / แขวง

จันทบุรี

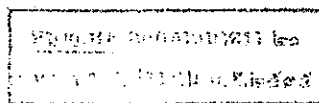
อำเภอ / เขต

ปากช่อง

จังหวัด

นครราชสีมา

ประกอบกิจการโรงงานได้



ลงชื่อ

(นายวิรัช คุ้มเดช)

ผู้อนุญาต

(ผู้ได้รับมอบหมายให้ลงนามในอนุญาต)

ครั้งที่

ปี 2564 / 2564

กระทรวงอุตสาหกรรม

วันที่

เดือน

พ.ศ.

อนุญาตให้

สัญญา

อยู่บ้าน / สำนักงานเลขที่

ตรอก / ซอย

ถนน

หมู่ที่ 4 ตำบล / แขวง

อำเภอ / เขต

จังหวัด

ประเภทหรือชนิดของโรงงานลำดับที่

ประกอบกิจการ

กำลังเครื่องจักร

แรงม้า

จำนวนคนงาน

คน

ตั้งอยู่ ณ เลขที่

ตรอก / ซอย

ถนน

หมู่ที่ 4 คลอง

แม่น้ำ

ตำบล / แขวง

อำเภอ / เขต

จังหวัด

ประกอบกิจการโรงงานได้

ลงชื่อ

ผู้อนุญาต

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

การแจ้งประกอบกิจการโรงงาน กำหนดสัณอายุใบอนุญาต และการต่ออายุใบอนุญาต

1. แจ้งประกอบกิจการโรงงาน วันที่ 12 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2535
2. เริ่มประกอบกิจการโรงงาน วันที่ 19 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2535
3. กำหนดสัณอายุใบอนุญาต วันที่ 31 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2539
- 1 มกราคม 2540

ลงชื่อ

นายสุชาติ จันถาวร

เจ้าหน้าที่

(นางลัดดาพร ชานันท์)
วิศวกรชำนาญการ

พนักงานช่างเครื่องจักรโรงงาน

4. การต่ออายุใบอนุญาต

ครั้งที่	วันสิ้นสุดอายุ ครั้งต่อไป	แรงม้า /คนงาน	ค่าธรรมเนียม	ค่าปรับ	ใบเสร็จรับเงิน		เจ้าหน้าที่	ผู้อนุญาต
					เล่มที่	เลขที่		
1	31-ธ.ค.-44 1 ม.ค.-45	3,782.58 Jue	45,000.-	-	0289	02	(นายสุชาติ จันถาวร) วิศวกรชำนาญการ	(นายสุชาติ จันถาวร) วิศวกรชำนาญการ
2	31-ธ.ค.-49 1 ม.ค.-50	5,813.10 101 Jue	55,000	-	0421	021039	(นายสุชาติ จันถาวร) วิศวกรชำนาญการ	(นายสุชาติ จันถาวร) วิศวกรชำนาญการ
3	31-ธ.ค.-54 1 ม.ค.-55	5,917.55 Jue	55,000	-	0993	25	(นายสมบุรณ์ ศรีทอง) วิศวกร	(นายสมบุรณ์ ศรีทอง) วิศวกร
4	31-ธ.ค.-59 1 ม.ค.-60	5,917.55 Jue	55,000	-	8524	24	(นางลัดดาพร ชานันท์) วิศวกรชำนาญการ	(นายวิรัชชิต อุดรธรรม) วิศวกรชำนาญการ
5	1 ม.ค.-65	5,917.55	55,000	-	16212	14	(นายศรณรินทร์ ยสุรุ่งเรือง) วิศวกรชำนาญการ	(นายประชา มีธรรม) วิศวกรชำนาญการ
ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้จนถึงอายุตามมาตรา 10 แห่งพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ ๖) พ.ศ. ๒๕๒๒								

(นายไพศาล ภูมิระภูติ)
วิศวกรชำนาญการ

Mary Anne Dairy Products Co.,Ltd.



ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่ 30-1-01455

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่
บริษัท แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

โดยมี นาง ระเบียบ เจริญดอน เป็นผู้ดำเนินการ

เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ บริษัท แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

อยู่เลขที่ 134 ตึก _____ ชั้น _____ ห้อง _____
 ตรอก/ซอย _____ ถนน _____ หมู่ที่ 4 ตำบล/แขวง _____ จังหวัด _____
 อำเภอ/เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา รหัสไปรษณีย์ 30130
 โทรศัพท์บ้าน 044-310150 โทรศัพท์มือถือ _____ โทรสาร _____
 และมีสถานที่เก็บอาหาร (แห่งที่ 1) อยู่เลขที่ 134 ตึก _____
 ชั้น _____ ห้อง _____ ตรอก/ซอย _____ ถนน _____ หมู่ที่ 4
 ตำบล/แขวง _____ จังหวัด _____ อำเภอ/เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา
 รหัสไปรษณีย์ 30130 โทรศัพท์บ้าน 044-310150
 โทรศัพท์มือถือ _____ โทรสาร _____

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2569 และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่ 05 _____ พ.ศ. 2567

ตำแหน่ง



รายการต่ออายุใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 1
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. _____
 (ลายมือชื่อ) _____
 ตำแหน่ง _____
 ผู้อนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 3
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. _____
 (ลายมือชื่อ) _____
 ตำแหน่ง _____
 ผู้อนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 2
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. _____
 (ลายมือชื่อ) _____
 ตำแหน่ง _____
 ผู้อนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 4
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. _____
 (ลายมือชื่อ) _____
 ตำแหน่ง _____
 ผู้อนุญาต

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.



ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่ 30-1-01455-1-0001

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ นมพาสเจอร์ไรส์/PASTEURIZED MILK

ขนาดบรรจุ ถังพลาสติก-พีอี-สีขาว 200 มิลลิลิตร

ลักษณะของฉลาก

(ดูด้านหลัง)

ผลิตโดย

บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

(ชื่อสถานที่ผลิต)

อยู่เลขที่

134

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

4

ตำบล/แขวง

จังหวัด

อำเภอ/เขต

ปากช่อง

จังหวัด

นครราชสีมา

ประเทศ

ไทย

ได้รับขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่

17

เดือน

กุมภาพันธ์

พ.ศ.

2555

สำหรับ

บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

ผู้รับอนุญาต

ผลิตอาหาร

อยู่เลขที่

134

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

4

ตำบล/แขวง

จังหวัด

อำเภอ/เขต

ปากช่อง

จังหวัด

นครราชสีมา

ใบอนุญาต

ผลิตอาหาร

ที่

30-1-01455

ให้ไว้ ณ วันที่

17

เดือน

กุมภาพันธ์

พ.ศ.

2555

(นางจรัสรัตน์ ห่อเกียรติ)

ตำแหน่ง

รักษาการในตำแหน่งผู้เชี่ยวชาญ

ด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร

ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการศูนย์บูรณาการอาหารและยา

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

นางจรัสรัตน์ ห่อเกียรติ



ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่ 30-1-01455-1-0002

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ นมยูเอชที

ขนาดบรรจุ ถังของกระความ/อะลูมิเนียมฟอยล์/พลาสติก-พีอี-ไค ไม่นิติ 200 มิลลิลิตร

ลักษณะของฉลาก

(ดูด้านหลัง)

ผลิตโดย บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด
(ชื่อสถานที่ผลิต)

อยู่เลขที่ 134 ตรอก/ซอย

ถนน หมู่ที่ 4 ตำบล/แขวง จันทิ

อำเภอ/เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา ประเทศไทย 2555

ได้รับขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่ 6 เดือน มีนาคม พ.ศ.

สำหรับ บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด ผู้รับอนุญาต ผลิตอาหาร

อยู่เลขที่ 134 ตรอก/ซอย

ถนน หมู่ที่ 4 ตำบล/แขวง จันทิ

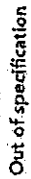
อำเภอ/เขต ปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา

ใบอนุญาต ผลิตอาหาร ที่ 30-1-01455

ให้ไว้ ณ วันที่ 6 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2555

ตำแหน่ง (นางจวิรรักษ์ พ่อเกียรติ)
รักษาการในตำแหน่งผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร
ในจังหวัดราชบุรี

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.



This proof has been created at the request of the customer and contains elements which are outside of Tetra Pak specifications for packaging and print standards. For this reason Tetra Pak cannot guarantee the industrial reproduction of the out of specification design elements with the same quality as shown in this presentation proof.

စာအုပ်များ

Suppl. 10021

உயிர்ப்பாதுகாப்பு

Position proof

System/size: TBA 200 SL

Design ID: TH-E914-01

Proof ID: 295ykd

Customer SKU:

Printmethod: Flexo Process

Opening	Straw, No colour
---------	------------------

Creation date 14-Nov-17

Island with 2000

As proof has been requested to provide you with a reproduction of your formal contract and design layout which will be visible on the actual packaging material.

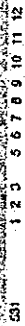
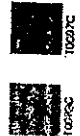
This proof is not colour accurate and all colours shown in this proof are indications with no reference colour swatches or colour numbers indicated before. If the referenced colour or colour numbers for this proof are unclear to you, then do not approve the proof and contact your local Tetra Pak representative.

providing approval to this parcel you are confirming that the actual content, design content and materials released are approved for production. As with any industrial process, variations can occur and products may not be in exact information with this parcel. Refer to the Terra Pak Design Manual details.

Signature:

Name:

Date:



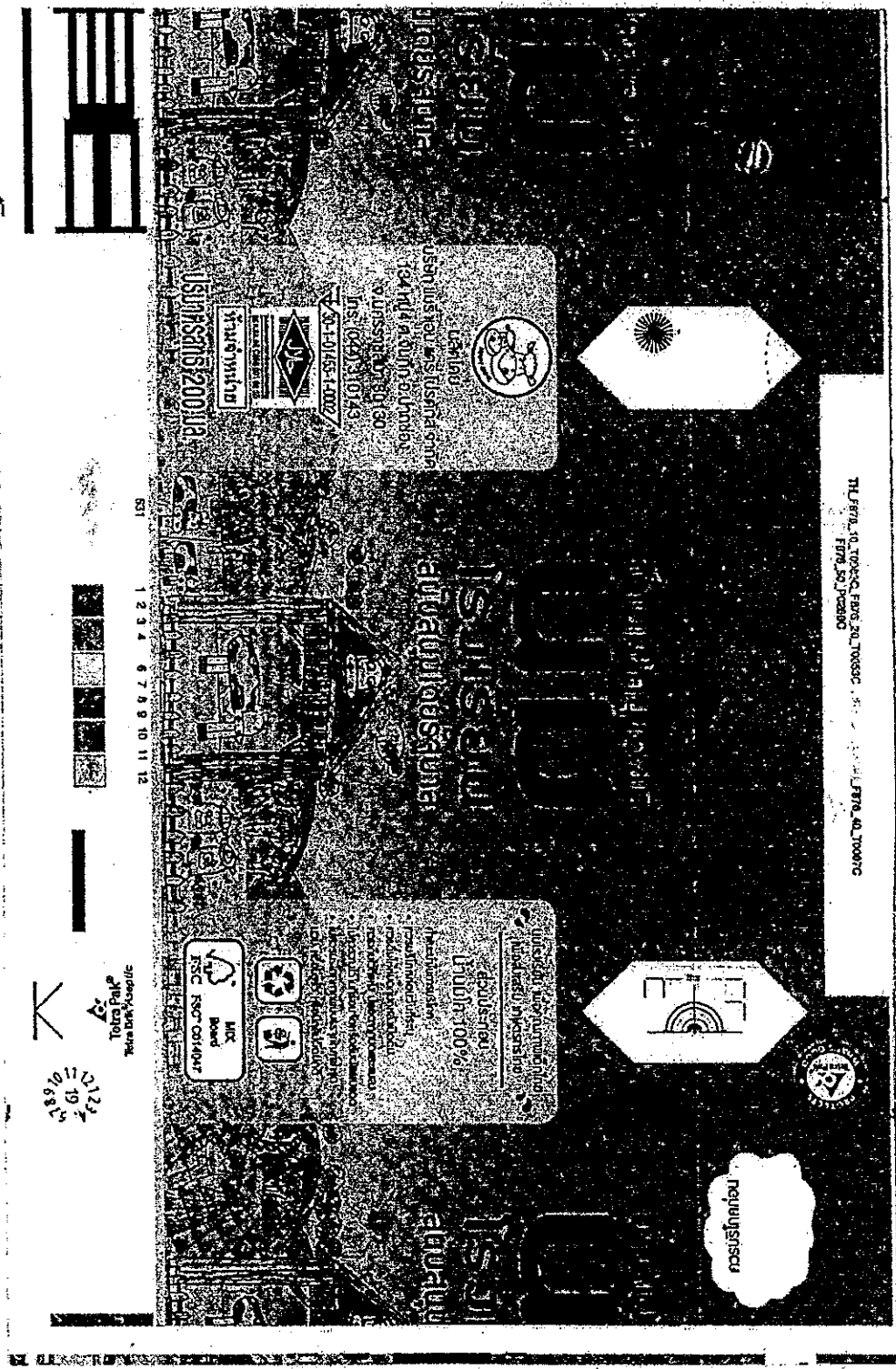
Tetrahymena

54
99
Daily Products Co., Ltd.

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

EX - 08 PM

Rev.: 03 Date: 09/09/2019



Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

รหัสประจำตัว ๐๖ - ๑๑ - ๒๕๖๘

แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report)

วันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลา ๑๑:๐๐

๑. ข้อมูลผู้ตรวจประเมิน

๑.๑ ชื่อ - สกุล

(๑) นางสาวแก้ว นุ่มแสง (๒) นางสาว กรพร เปทะโก
(๓) นาย ปัทม ศิริจักร (๔) นาย ดนัย คุ้มรักษา
(๕) นางสาว กนกพร ขอนิลฉวี

๑.๒ ตำแหน่ง/หน่วยงาน

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๑ หน่วยงานต้นสังกัด
กรมฯ กิจจ. กรมฯ

ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต จากหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้ขึ้นบัญชีกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ชื่อ... เลขบัญชีหน่วยงานที่...
อื่น ๆ ได้แก่...

๒. ข้อมูลสถานที่ผลิตที่ตรวจประเมิน

๒.๑ ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ ๓๒-๑-๐๑๔๕๕ หมดอายุวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

๒.๒ ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้รับอนุญาต บริษัท แป้ง นม บดรี โปรดักส์ จำกัด

๒.๓ สถานที่ตั้ง ณ ๑๓๔ ม.๓ ต.ปากช่อง - บ้านระหารก์ อ.จันทึก อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา

๒.๔ ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต

- นมโกล

- นมเปรี้ยว

๒.๕ ชื่อผู้ดำเนินการ นายวรา มีชัย เลขที่ ๑๔๖

๓. วัตถุประสงค์ในการตรวจ

ตรวจประกอบการอนุญาต ตามคำขอเลขที่...

☐ อนุญาตผลิตอาหาร (รายใหม่)

☐ อนุญาตเพิ่มประเภทอาหาร

☐ เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร/เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

☐ ยกเลิกประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

☐ ขยายสถานที่ประกอบอาหาร กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับอาคารเดิม

☐ เพิ่มสถานที่ใช้

☐ แก้ไข แผนผังและแบบแปลน

☐ เปลี่ยนสถานที่ผลิต และพื้นที่ประกอบ

☐ ตรวจประเมินตามเงื่อนไข

☐ อื่น ๆ ได้แก่

ตรวจติดตามการรักษาระบบ (surveillance audit)

ตรวจเฝ้าระวัง (monitoring)

ตรวจเรื่องร้องเรียน

✓ ตรวจกรณีพิเศษ (นอกโปรแกรม)

ตรวจเพื่อขอขยายหรือเปลี่ยนแปลงมาตรฐานระบบการปฏิบัติ

อื่น ๆ โปรดระบุ

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

ลงชื่อ

ลงชื่อ

ผู้ตรวจประเมิน/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

๔. สรุปผลการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร

๔.๑ กำลังแรงม้าของเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ และจำนวนคนงานจากการตรวจประเมิน

เครื่องจักร/อุปกรณ์ ณ วันที่ตรวจประเมิน 5910.53 หมายเหตุ 427 คน

เครื่องจักร/อุปกรณ์ เดิมทีเคยได้รับอนุญาต (ถ้ามี)..... ลงวันที่.....คน

๔.๒ สรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

✓ ผ่านเกณฑ์ (คะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ และได้คะแนนข้อคิดเห็นตรง)

ไม่ผ่านเกณฑ์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๔.๒.๑ คะแนนเต็มรวม (ทุกข้อกำหนด) =110..... คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกข้อกำหนด) = 107 คะแนน (97.27.%)

๔.๒.๒ ระบบนรกายหมวด

หมวดที่ ๑ 23 / 24 คะแนน (95.83 %)

ขนาดที่ ๒ 14 / 16 กว้าง (87.5 ซม)

หมายเลข ต. 35/38 คะแนน (100 %)

หมวดที่ ๔ 16/16 คะแนน (100 %)

หมวดที่ ๕ 16/16 คะแนน (100 %)

๔.๒.๓ ☒ ไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง ☐ พบข้อบกพร่องรุนแรง ได้แก่

(๑) ไม่มีห้องบรรจุ และไม่สามารถบริหารจัดการพื้นที่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อแล้วในกระบวนการผลิตได้ เช่น ในกรณีที่มีกระบวนการบรรจุมีผลิตภัณฑ์ที่เป็ดสัมผัสกับสิ่งแวดล้อม และมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ขึ้นตอนต่อไม่ในการลดอันตราย หรือมีห้องบรรจุแต่ไม่สามารถดูแลสุขลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้หรือไม่บรรจุในห้องบรรจุ (ข้อ ๑.๘)

(๒) มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยใช้ชนิดหรือปริมาณไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งดวงด้วยอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสม หรือผสมไม่ทั่วถึง หรือไม่บันทึกผล หรือมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ที่ไม่ปลอดภัย (ขั. ๓.๓.๑)

(๙) น้ำหรือน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือว่าด้วย น้ำแข็ง หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง หรือมีการจัดเก็บในลักษณะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เจ็บ-เสีย ตรวจประเมินพิจารณาแล้ว ว่า ไม่มีความปลอดภัยของอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)

(๕) ไม่มีวิธีการควบคุมการระบวนการลดอันตรายด้านสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค หรือไม่มีวิธีการควบคุมอย่างสม่ำเสมอ หรือไม่มีบันทึก หรือมีข้อผิดพลาดหรือข้อจำกัดที่ไม่เหมาะสม (ข้อ ๓.๔๖)

(๕) ไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นที่รับมลพิษทางสิ่งแวดล้อม ในกรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผลไม้ แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด (ข้อ ๓.๕)

(๖) ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัสดุเชื้อเพลิงอาหาร หรือผลิตภัณฑ์สุดท้าย
ผิดก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม (ข้อ ๓.๔)

(๓) องค์การบริหารส่วนตำบลท่าเรือมีอำนาจหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุน และให้การช่วยเหลือแก่เกษตรกร หรือกลุ่มเกษตรกร ในการผลิต การแปรรูป การตลาด และการบริการแก่เกษตรกร หรือกลุ่มเกษตรกร หรือการดำเนินการอื่นใดที่เกี่ยวเนื่องหรือสนับสนุนการดำเนินการดังกล่าว

(๔) กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ไม่มีบันทึกปริมาณบริโภค ปริมาณการผลิต หรือข้อมูลการจำหน่าย หรือไม่มีวิธีการเรียกคืนสินค้า (ข้อ ๓.๑๐.๑)

(๙) พบข้อบกพร่องรุนแรงอื่น ๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสียหาย ซึ่งอาจทำให้
ความเสียหายนั้นขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ **Manufacturers' Pricing Products**

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(7-90)

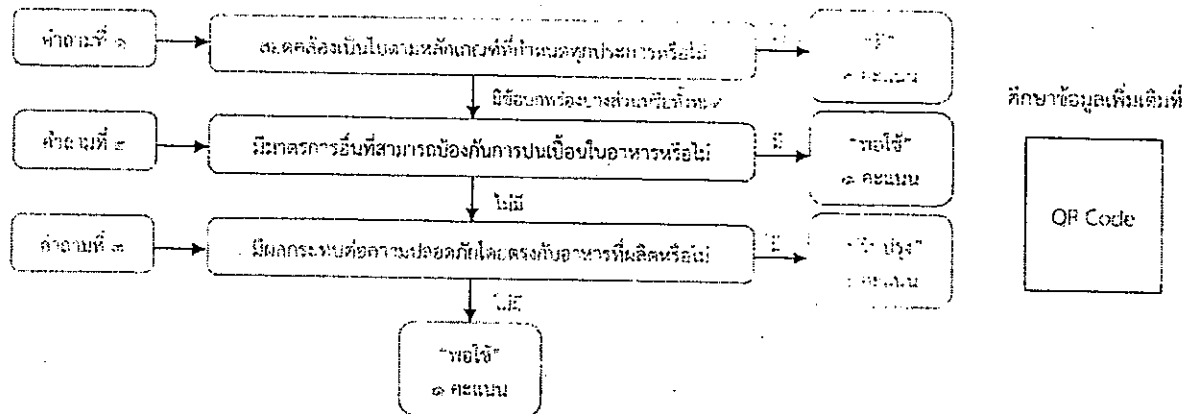
(၁၄၅)

(Signature)

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต บริษัท แมรี่ แอนด์ ดาเรีย โกลด์ จำกัด เลขที่ใบอนุญาต 30-1-01455
วันที่ตรวจประเมิน ๒๖.๖.๕๖ วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑ ในระหว่างวันที่ ๒๖.๖.๕๖ - ๒๗.๖.๕๖ ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ตรวจประเมินแต่ละข้อกำหนด โดยมีระดับการตัดสินใจ ๓ ระดับ ได้แก่ ๖ (๒ คะแนน) พอใช้ (๑ คะแนน) และปรับปรุง (๐ คะแนน) ตามลำดับ โดยใช้ผังการตัดสินใจ ดังนี้



ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๖	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การวางผังอาคาร และความปลอดภัย						
๑.๑ ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ฝุ่นควัน น้ำท่วมขัง	✓					
๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	✓					
๑.๓ ภายในและภายนอกอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม ลาดเอียงเพียงพอ ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังและสกปรก มีการออกแบบที่เหมาะสมกับทิศทางกระแสน้ำ	✓					
๑.๔ อาคารผลิต มั่นคง แข็งแรง ออกแบบง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา สภาพสะอาด และไม่ชำรุด						
๑.๔.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอสำหรับการระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด	✓					
๑.๔.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด	✓					
๑.๔.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด		✓				
๑.๕ อาคารผลิตฯ วางมป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร	✓					
๑.๖ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ แยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย และการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มีใช้อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร รวมทั้งบริเวณรับประทานอาหาร	✓					

Mary Anne Dairy Products Co. Ltd

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(ลงชื่อ) กมลทิพย์ วิญญูวงศ์ กรมศุลกากร/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่ 1	ผลการแก้ไขครั้งที่ 2	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๑.๗ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดส่วน และมีไปตามสายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม	✓					
๑.๘ อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว (M)	✓					
๑.๙ อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลของอากาศไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และมีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา และปฏิบัติงานสะดวก	✓					
๑.๑๐ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ	✓					
หมวดที่ ๑ คะแนนรวม =		๒๔				คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =		๒3				คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =		95.83 %				
หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา						
๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกต้องลักษณะ วัสดุเหมาะสม ง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่มีจอมนหรือรอยเชื่อมต่อที่ล้างไม่ทั่วถึง		✓				
๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาด ปฏิบัติงานสะดวก	✓					
๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับชนิดของอาหารที่ผลิต การวัดการผลิต และมีจำนวนเพียงพอ	✓					
๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ออกแบบถูกต้องลักษณะ พื้นผิวเรียบ วัสดุเหมาะสม ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากพื้นขณะปฏิบัติงาน	✓					
๒.๕ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องออกแบบอย่างถูกต้องลักษณะ ไม่มีจุดอับและจอมน สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง มีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน		✓				
๒.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ กรณีที่ใช้สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วเป็นสัดส่วน ถูกลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อน	✓					
๑.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี ใช้งานได้ ไม่ปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์มีอายุการใช้งาน ต้องจัดบันทึกอายุการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด	✓					
๑.๘ อุปกรณ์การล้างขวดวัด มีความเหมาะสม เชื่องชว มีความเพียงพอเหมาะสม มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	✓					
หมวดที่ ๒ คะแนนรวม =		๑๖				คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =		14				คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =		87.5 %				

(ลงชื่อ) (กรณิศ วัฒนพางค์) : ผู้มอบหมาย/ผู้รับมอบหมาย/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
หมวดที่ ๑ การควบคุมกระบวนการผลิต						
๓.๑ วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร						
๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัย ตามประเภทของวัตถุดิบ	✓					
๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาน้ำขึ้นหรือยกพื้น ป้องกันการปนเปื้อน แยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุดิบทรายหรือ วัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่อาหาร กรณีผลิตอาหารที่ไม่มีสาร ก่อภูมิแพ้ ต้องเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ มีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓					
๓.๑.๓ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มากับ วัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลดอุณหภูมิ ผ่าเชื้อ	✓					
๓.๒ ภาชนะบรรจุ						
๓.๒.๑ มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัย เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบ สภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ	✓					
๓.๒.๒ มีการเก็บรักษา ขนย้าย และนำไปใช้อย่างเหมาะสม ไม่ปนเปื้อน มีระบบการนำไปใช้ตามลำดับก่อนหลัง	✓					
๓.๒.๓ มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อก่อนการใช้งานตาม ความจำเป็น ขนย้ายภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ หากไม่ใช้งานทันทีต้อง มีระบบการป้องกันการปนเปื้อน	✓					
๓.๓ การผสม						
๓.๓.๑ การใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผลมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง มีบันทึกผล วิธีการใช้สารช่วยในการผลิต ต้องใช้ตามข้อมูลความปลอดภัย และมีมาตรการกำจัด ออกให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย (M)						หักจำนวน
๓.๓.๒ ส่วนผสมอื่น ๆ มีการตรวจสอบอัตราส่วนการผสมให้ เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอเพื่อควบคุมคุณภาพ						
๓.๓.๓ น้ำ แล่น้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสม หรือที่สัมผัสกับภาชนะที่ หรือสำหรับการบริโภค มีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีผลการตรวจวิเคราะห์ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการจัดเก็บในลักษณะ ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (M)	✓					
๓.๓.๔ ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาสารผสมให้ แยกจากวัตถุที่ป้องกันการเสื่อมสภาพจุลินทรีย์หรือ และการปนเปื้อนข้าม และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ						หักจำนวน

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

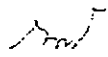
(ลงชื่อ)

กรณีศึกษา วิจัย

ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๓.๑๓ มีการตรวจประเมินตนเองโดยหน่วยงานภายในหรือ หน่วยงานภายนอก ตามประกาศฯ ฉบับนี้ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ กรณี พบข้อบกพร่องต้องมีมาตรการแก้ไข	✓					
หมวดที่ ๓ คะแนนรวม =	๓๗ ๕๔ 38					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =	38					คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =	100 %					
หมวดที่ ๔: การสุขาภิบาล						
๔.๑ น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด ที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้	✓					
๔.๒ ห้องล้าง และอ่างล้างมือหน้าห้องล้าง มีจำนวนเพียงพอ ใช้งานได้ ถูกหลักขณะ มีสบู่เหลว อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง หรือสารฆ่าเชื้อโรค แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เกิดสู่ บริเวณผลิตโดยตรง	✓					
๔.๓ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ ส่วนตัวของผู้ปฏิบัติงาน เพียงพอและเหมาะสม อยู่ใน ตำแหน่งที่สะดวกต่อการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	✓					
๔.๔ มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต จำนวนเพียงพอ ใช้งานได้ ตำแหน่ง เหมาะสม มีสบู่เหลว มีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค	✓					
๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	✓					
๔.๖ มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ภาชนะใส่ขยะเหมาะสม ตำแหน่งที่ตั้งภาชนะใส่ขยะหรือ ศูนย์รวมขยะเหมาะสม วิธีการและความถี่ในการกำจัดขยะ และการขนย้ายปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	✓					
๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมี มีข้อมูลสารเคมี นำไปใช้เพื่อ ปลอดภัยตามวิธีการใช้ที่กำหนด ไม่ปนเปื้อน จัดเก็บแยก เป็นสัดส่วนเป็นส่วนจากบริเวณผลิต และมีป้ายบ่งชี้ มีมาตรการ ป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีอันตรายไปใช้โดยไม่ได้รับ อนุญาต	✓					
๔.๘ มีการจัดการกับการปนเปื้อนที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และ แมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และการซ่อมบำรุง ลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	✓					
หมวดที่ ๔ คะแนนรวม =	๑๖					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =	16					คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =	100 %					
หมวดที่ ๕: สุขลักษณะส่วนบุคคล						
๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต						
๕.๑.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับ ผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค	✓					Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(ลงชื่อ)



(

กรณีศึกษา/วิทยากร

)

ผู้ตรวจ/ผู้รับรอง/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ	✓					
๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และ ภายหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึง กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อน สวมถุงมือ	✓					
๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพ สมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัส อาหารได้ โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร	✓					
๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชูตหรือผ้ากันเปื้อน และรองเท้าที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวม ผ้าปิดปากตามความจำเป็น	✓					
๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และ ไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้ เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร	✓					
๕.๑.๗ ผู้ปฏิบัติงานผ่านการฝึกอบรมแต่ละระดับอย่าง เหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรม รวมทั้งปฏิบัติ ตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด	✓					
๕.๒ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มี ความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	✓					
หมวดที่ ๕ คะแนนรวม =	๑๖					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =	16					คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =	100 %					

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(ลงชื่อ)..... (.....) รับผิดชอบ วิทยุยางค์.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๒
สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์

ผู้ตรวจประเมินที่ได้รับอนุญาต: นรินทร์ เจริญ ๕๐๖ ๕๕๖ โปษะกิจ จิตติ เลขที่ใบอนุญาตตรวจสอบ ๖๐-๑-๐๑๕๕๕
วันที่ตรวจประเมิน: ๒๖-๔-๖๖ วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑: วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒:

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ: ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีการการตั้งในกรณีการปรับแก้ก่อนเงื่อนไขอันตรายในอาหาร

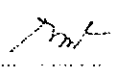
ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. การรับวัตถุดิบ					
๑.๑. มีมาตรการในการควบคุมหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะ และบันทึกผล	✓				
๑.๒. มีมาตรการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ	✓				
๒. การควบคุมกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์					
๒.๑ การพาสเจอร์ไรซ์แบบไม่ต่อเนื่อง (Batch pasteurization)					
๒.๑.๑ เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังรายการต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง ต้องเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (๒) อุปกรณ์กวน เพื่อให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึง					ตัดฐาน ๑
๒.๑.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอร์ไรซ์ในทุกขั้นตอนการผลิต และบันทึกผล					
๒.๒ การพาสเจอร์ไรซ์แบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurization)					
๒.๒.๑ เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังรายการต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางของไหลอัตโนมัติ และระบบเตือน เมื่ออุณหภูมิค่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด (๔) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	✓				
๒.๒.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอร์ไรซ์ในทุกขั้นตอนการผลิต มีการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของเวลาในการคงอุณหภูมิ (Holding time) และบันทึกผล	✓				
Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.					

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(ลงชื่อ) นรินทร์ เจริญ ๕๐๖ ๕๕๖ (.....) อนุมัติ อนุญาต
..... ผู้ตรวจประเมิน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๒.๕ มีการตรวจประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้เป็น ข้อกำหนดในการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ เช่น การ ตรวจเอนไซม์ฟอสฟาเตส หรือเปอร์ออกซิเดส หรือ การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล	✓				
๔. การป้องกันการปนเปื้อนเชื้อ					
๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยมีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ หรือเก็บรักษา ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสม	✓				
๓.๒ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหาร ในขั้นตอนหลังการพาสเจอร์ไรซ์ เช่น ถังรีไซเคิลบรรจุ หรือบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อถ่อเลี้ยง อย่าง เหมาะสม และบันทึกผล	✓				
๓.๓ มีวิธีการบรรจุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน หลังผลิต มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัว บรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึก ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	✓				
๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกาย สะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิด ปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะ บรรจุ	✓				
๓.๕ มีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิน ๔ องศา เซลเซียส ตลอดเวลาภายหลังกระบวนการ พาสเจอร์ไรซ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการขนส่งและ บันทึกผล	✓				
๕. ควบคุมการผลิตอาหาร					
๕.๑ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็น ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จ หลักสูตรการฝึกอบรม	✓				

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

(ลงชื่อ)  กรณิศ วิญญูวงศ์ (ผู้สอบ) 

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑.๒ กระบวนการผลิตอาหารด้วยเครื่องฆ่าเชื้อระบบต่อเนื่อง (Continuous process) ต้องมีการบันทึก/ควบคุม เวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ	✓				
๑.๓ ทุกกระบวนการผลิต ต้องจัดทำกรรมวิธีการผลิต ที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็น เอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้ปัจจัย วิกฤตที่ต้องควบคุม	✓				
๑.๔ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ต้องมีความรู้ ความสามารถ โดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่าน และสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมี ประสบการณ์การทำงาน	✓				
๒. การควบคุมกระบวนการผลิตทุกกรรมวิธีการผลิตต้องดำเนินการดังต่อไปนี้					
๒.๑ มีการควบคุมและตรวจสอบปัจจัยวิกฤตให้เป็นไป ตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร Scheduled Process ด้วยเครื่องมือที่เที่ยงตรง แม่นยำ และบันทึกผล ด้วยปัจจัยวิกฤต เช่น - น้ำหนักบรรจุ อัตราส่วนผสมที่มีผลต่อการแพร่ ผ่านความร้อนในอาหาร เช่น แป้ง ข้าวมัน - ค่า pH หรือค่า a_w - อุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ - อุณหภูมิ และเวลาในการฆ่าเชื้อ	✓				
๒.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ดำเนิน ของภาชนะบรรจุ ด้วยวิธีตรวจหีนิจ (Visual test) อย่างละเอียดทุก ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต และวิธี ทดสอบความแข็งแรงของรอยผนึก เช่น การฉีกฉีก เปิดฝา ดึงรอยผนึก หรือวิธีการอื่นอย่างน้อยทุก ๕ ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม และบันทึกผล	✓				
๒.๓ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสถานะที่ เกิดการเบี่ยงเบน (Process deviation) ไปจาก Scheduled Process และบันทึกผล	✓				
๒.๔ มีระบบสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการ ผลิต การฆ่าเชื้อ และการควบคุมปัจจัยวิกฤต ให้เป็นไปตาม Scheduled Process ภายใน ๖๐ ชั่วโมง และบันทึกผล โดยผู้ควบคุมการผลิต ทุกวัน	✓				
๒.๕ มีระบบผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำงานที่ ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ว่าหน้าที่และ หน้าที่การผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและ สำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม	✓				

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

วันที่

กรณีศึกษา

ผู้ควบคุมการผลิต

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๓.๑ กรรมวิธีการผลิตโดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method)					
๓.๑.๑ การฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ โดยใช้เครื่อง ฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorts) ต้องมีอุปกรณ์ ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิอย่างอื่น (๒) เครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์หมุนเวียนตัวกลางให้ความร้อน ดังนี้ - ใช้ไอน้ำ ต้องติดตั้งช่องระบายไอน้ำ (Bleeder) เปิดตลอดเวลาฆ่าเชื้อ ใช้ไอน้ำผสมอากาศ ต้องติดตั้งพัดลมและระบบ ควบคุมสัดส่วนของไอน้ำและอากาศ และมี สัญญาณเตือน ใช้น้ำร้อนหมุน ต้องติดตั้งอุปกรณ์หมุนเวียน น้ำร้อน เช่น ปั๊ม หรือใช้อากาศอัด และ สัญญาณเตือน พร้อมอุปกรณ์แสดงระดับน้ำ - ใช้ น้ำร้อนหมุน ต้องติดตั้งในภาชนะหมุนเวียนน้ำร้อน อุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter) และมี สัญญาณเตือน (๔) กรณีเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน ที่ใช้ความดัน ส่วนเพิ่ม (Over-pressure retorts) ต้องมี การติดตั้งมาตรวัดความดัน (๕) กรณีเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ออกแบบ ให้หมุนหรือเคลื่อนที่ขณะฆ่าเชื้อ ต้องมีการ ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมรอบการหมุนหรือ ความเร็ว (แล้วแต่กรณี) กรณีใช้เครื่อง ฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ต้องมีอุปกรณ์ควบคุม ความเร็วสายพานสัมพันธ์กับเวลาการฆ่าเชื้อ อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรงแม่นยำ สอบเทียบ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					๓.๑.๑ ๓
๓.๒ กรรมวิธีการผลิตด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems)					
๓.๒.๑ โรงงาน มีการผลิต (Process flow diagram) ที่ แสดงการปฏิบัติงานตาม Scheduled Process	✓				
๓.๒.๒ เครื่องฆ่าเชื้อ มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง อย่างน้อยดังต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิอย่างอื่น (๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล และ อุปกรณ์วัดอัตราการไหล	✓				

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
กรณีใช้ป้อนชนิด Positive displacement ต้องมีเอกสารแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ความถี่รอบกับอัตราการไหล (ไม่จำเป็น ต้องติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล) (๔) อุปกรณ์สร้างความดันย้อนกลับ (๕) อุปกรณ์ควบคุมความดันต่างระหว่าง ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ กรณี Indirect heating (๖) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางทางไหลย้อนในมิติ และระบบเตือนกรณีเกิดเบี่ยงเบนไปจาก กรรมวิธีการผลิตที่กำหนด อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอดเทียบ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	✓				
๓.๒.๓ เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่ติดตั้งหลังฆ่าเชื้อ ภาชนะ (Downstream equipment) ต้องฆ่าเชื้อก่อน เริ่มการผลิต (Pre-sterilization) และรักษาสภาพ ปลอดเชื้อระหว่างการผลิต และมีบันทึกผล	✓				
๓.๒.๔ ในกรณีที่จำเป็นต้องเก็บรักษามลพิษภัณฑ์เพื่อรอ การบรรจุต้องจัดให้มี Aseptic surge tank และ มีการควบคุมสถานะที่รักษาสภาพปลอดเชื้อ และบันทึกผล	✓				
๓.๒.๕ ระบบการบรรจุและปิดผนึกแบบปลอดเชื้อ (Aseptic packaging system)					
(๑) มีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุให้อยู่ในสภาพ ปลอดเชื้อ และบันทึกผล	✓				
(๒) มีวิธีการควบคุมสถานะปลอดเชื้อใน ระหว่างการบรรจุ (Aseptic zones) และ ควบคุมปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตาม Scheduled Process และบันทึกผล	✓				
๓.๒.๖ มีการเก็บรักษามลพิษภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสม ป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายและปนเปื้อน	✓				
๔.๑ วิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม					
๔.๑ วิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม					
๔.๑.๑ วิธีการ รมกรด (Acidification) ต้องมีเอกสาร รับรองวิธีการปรับกรด และระบุถึงปัจจัยวิกฤต ที่เกี่ยวข้อง การตรวจสอบ และบันทึกผลการ ตรวจสอบค่า pH ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อ ควบคุมค่า pH ในผลิตภัณฑ์ ให้ไม่เกิน ๔.๖ ตามข้อกำหนดที่กำหนด					

ก.ร.๕
Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

กรณิศ วิญญายงค์

ผู้พออนุญาต (ผู้รับรอง)

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๔.๑.๒ วิธีการควบคุมค่าของแอกติวิตีของอาหาร (Water Activity control method) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการควบคุมค่า a_w และระบุปัจจัยวิกฤต วิธีสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่า a_w ตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล เพื่อควบคุมค่า a_w ในผลิตภัณฑ์ ให้ไม่เกิน ๐.๙๒					อ้างสาร
๔.๒ การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๔.๒.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหาร หรือฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อด้วยการร้อนภายใต้ความดันปกติ (cookers/water heaters, pasteurizers) มีอุปกรณ์ครบถ้วน ใช้งานได้ ใช้งานได้อย่างน้อยดังต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิ (๒) อุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน (กรณีใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง) (๓) อุปกรณ์กวน (กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว) อุปกรณ์การวัดที่เที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					ตัดจ้าน
๔.๒.๒ กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurizers) มีอุปกรณ์ครบถ้วน ใช้งานได้ ใช้งานได้อย่างน้อยดังนี้ (๑) เครื่องมือวัดและบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๒) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติในระบบเดิน (๓) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล อุปกรณ์การวัดที่เที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๔.๓ การบรรจุภายหลังการฆ่าเชื้ออาหาร					
๔.๓.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการฆ่าเชื้ออาหาร					อ้างสาร
๔.๓.๒ วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมและทั่วถึง เช่น การเค็ม ึ่งสี น้ำร้อน ไอน้ำ การใช้ลมร้อนของอาหารฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ หรือวิธีอื่น ๆ ที่เทียบเท่า					
๔.๓.๓ วิธีการบรรจุไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งปนเปื้อน มีหมันบรรจุลงจากพื้น บรรจุจากถังบรรจุโดยตรงและใช้เทคนิคที่ถูกต้อง					อ้างสาร
๔.๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ พนักงาน และสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือสัมผัสภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					

Mary Anne Dairy Products Co.,L

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

กรณีศึกษา

ผู้สอน/ผู้ตรวจ



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ต้นฉบับ
ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา
54 หมู่ 9 ถนนราชสีมา-โชคชัย ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ 0-4434-6005 ถึง 0-4434-6010 โทรสาร 0-4434-6018
<http://rmsc9.dmsc.moph.go.th>



หมายเลขทะเบียน 4038/50

รายงานผลการทดสอบ

หน้า 1 ของ 2 หน้า

เลขที่รายงาน R67120400227	
หนังสืออ้างอิงที่ : แบบส่งตัวอย่าง : ผลิตภัณฑ์อาหาร	ผู้ส่งตัวอย่าง : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา (หน่วยงานนำส่ง บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด)
ลงวันที่ : 06/11/2567	ที่อยู่ : 255 หมู่ 11
วันที่รับตัวอย่าง : 06/11/2567	ตำบลโคกกรวด อำเภอเมืองนครราชสีมา
	จังหวัดนครราชสีมา 30280
หมายเลขตัวอย่าง : 67127764002	วันที่เก็บตัวอย่าง : 05/11/2567
ชนิดตัวอย่าง : นมโคพาสเจอร์ไรส์	ปริมาณที่รับ : 18 ถุง ถุงละ 200 มิลลิลิตร
ชื่อตัวอย่าง : นมโรงเรียนพาสเจอร์ไรส์ วันผลิต : 02/11/24 วันหมดอายุ : 11/11/24	
ลักษณะตัวอย่าง : ของเหลวเป็นเนื้อเดียวกันสีขาว บรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิท จำนวน 18 ถุง ฉลากระบุชื่อนมโคพาสเจอร์ไรส์ นมโรงเรียน สนับสนุนโดยรัฐบาล ผลิตโดย บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด 134 หมู่ 4 ต.จันทัก อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา เลขสารบบอาหาร อย.30-1-01455-1-0001 ปริมาตรสุทธิ 200 มล. อุณหภูมิขณะรับตัวอย่าง 0 องศาเซลเซียส MFG 02/11/24 EXP 11/11/24	
รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ
เนื้อนมไม่รวมไขมัน	
- ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก)	12.64
- ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก)	3.6
- เนื้อนมไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก)	9.04
วิธีทดสอบ	มาตรฐานกำหนด
ISO 6731/IDF 21:2010	
AOAC 2019 (989.05)	ไม่น้อยกว่า 3.2
AOAC 2019 (990.21)	ไม่น้อยกว่า 8.25
ผู้ทดสอบ : นางพัชรี อินธิยศ	 (นางลาวอรัญ สุธรรณ) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
ผู้ตรวจสอบ : นางไพรัตน์ หาปัญญา	
วันที่ทดสอบ : 06/11/2567	
วันที่ออกรายงาน : 04/12/2567	

รายงานนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

ห้ามนำรายงานไปคัดลอกหรือทำสำเนาบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาต
Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ต้นฉบับ

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา
54 หมู่ 9 ถนนราชสีมา-โชคชัย ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ 0-4434-6005 ถึง 0-4434-6010 โทรสาร 0-4434-6018
<http://rsmc9.dmsc.moph.go.th>



หมายเลขทะเบียน 4038/50

รายงานผลการทดสอบ

เลขที่รายงาน R67120400227

หน้า 2 ของ 2 หน้า

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	วิธีทดสอบ	มาตรฐานกำหนด
โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก)	2.9	AOAC 2019 (991.20)	ไม่น้อยกว่า 2.8
จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร	น้อยกว่า 250	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3)	ไม่เกิน 10,000
Coliforms CFU ต่อ มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)	ไม่เกิน 10
Escherichia coli ต่อ 0.1 มิลลิลิตร	ไม่พบ	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)	ไม่พบ
Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ISO 6579-1:2017	ไม่พบ
Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)	ไม่เกิน 100
Bacillus cereus CFU ต่อ มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)	ไม่เกิน 100
Listeria monocytogenes ต่อ 25 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ISO 11290-1:2017	ไม่พบ

หมายเหตุ 1.ห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
2.มาตรฐานกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค
3.มาตรฐานกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2)

ผู้ทดสอบ นางพัชรี อินธิศ
ผู้ตรวจสอบ นางไพริน หาปัญญา
วันที่ทดสอบ 06/11/2567
วันที่ออกรายงาน 04/12/2567

(นางสาวอรทัย สุพรรณ)

ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

รายงานนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

ห้ามนำรายงานไปคัดลอกหรือทำสำเนาบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ต้นฉบับ

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา

54 หมู่ 9 ถนนราชสีมา-โชคชัย ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมือง

จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 0-4434-6005 ถึง 0-4434-6010 โทรสาร 0-4434-6018

<http://rmsc9.dmsc.moph.go.th>



หมายเลขทะเบียน 4038/50

เลขที่รายงาน R67120400228

รายงานผลการทดสอบ

หน้า 1 ของ 3 หน้า

หนังสืออ้างอิงที่	แบบส่งตัวอย่าง : ผลิตภัณฑ์อาหาร	ผู้ส่งตัวอย่าง	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา (หน่วยงานนำส่ง บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด)
ลงวันที่	06/11/2567	ที่อยู่	255 หมู่ 11
วันที่รับตัวอย่าง	06/11/2567		ตำบลโคกกรวด อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30280

หมายเลขตัวอย่าง	67127764001	วันที่เก็บตัวอย่าง	05/11/2567
-----------------	-------------	--------------------	------------

ชนิดตัวอย่าง	นมโคยูเอชที	ปริมาณที่รับ	18 กล้อง กล่องละ 200 มิลลิลิตร
--------------	-------------	--------------	--------------------------------

ชื่อตัวอย่าง	นมโรงเรียนยูเอชที รับผลิต : 26/10/24 วันหมดอายุ : 26/06/25		
--------------	--	--	--

ลักษณะตัวอย่าง	ของเหลวเป็นเนื้อเดียวกันสีขาว บรรจุในกล่องกระดาษเคลือบปิดสนิท จำนวน 18 กล้อง ฉลากระบุ นมโรงเรียน นมโรงเรียน สนับสนุนโดยรัฐบาล ผลิตโดย บริษัท แมรี่ แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด 134 หมู่ 4 ต.จันทิก อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา 30130 เลขสารบบอาหาร อย.30-1-01455-1-0002 ปริมาตรสุทธิ 200 มล. อุณหภูมิขณะรับนม 0 องศาเซลเซียส MFG 26/10/24 EXP 26/06/25		
----------------	--	--	--

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	วิธีทดสอบ	มาตรฐานกำหนด
เนื้อนมไม่รวมไขมัน			
- ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก)	12.23	ISO 6731/IDF 21:2010	
- ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก)	3.2	AOAC 2019 (989.05)	ไม่น้อยกว่า 3.2
- เนื้อนมไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก)	9.07	AOAC 2019 (990.21)	ไม่น้อยกว่า 8.25

ผู้ทดสอบ	นายวัชรพล กาพย์พิมาย	 (นางสาวอรทัย สุพรรณ) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา ภาควิชาการแพทยศาสตร์การแพทย์ Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.
ผู้ตรวจสอบ	นางไพโรจน์ หาญชนะ	
วันที่ทดสอบ	06/11/2567	
วันที่ออกรายงาน	04/12/2567	

รายงานนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

ห้ามนำรายงานไปคัดลอกหรือทำสำเนาบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ต้นฉบับ

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา

54 หมู่ 9 ถนนราชสีมา-โชคชัย ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมือง

จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 0-4434-6005 ถึง 0-4434-6010 โทรสาร 0-4434-6018

<http://rmsc9.dmsc.moph.go.th>



หมายเลขทะเบียน 4038/50

เลขที่รายงาน R67120400228

รายงานผลการทดสอบ

หน้า 2 ของ 3 หน้า

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	วิธีทดสอบ	มาตรฐานกำหนด
โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก)	3.2	AOAC 2019 (991.20)	ไม่น้อยกว่า 2.8
จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร	ไม่พบ	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 3)	ไม่พบ
<i>Escherichia coli</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร	ไม่พบ	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)	ไม่พบ
<i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	ไม่พบ
<i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร	ไม่พบ	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)	ไม่พบ
<i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)	
<i>Bacillus cereus</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร	ไม่พบ	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)	
<i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)	
<i>Listeria monocytogenes</i> ต่อ 25 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ISO 11290-1:2017	

ผู้ทดสอบ นายวัชรพล ภาพัฒนิมา

ผู้ตรวจสอบ นางไพริน หาญชนะ

วันที่ทดสอบ 06/11/2567

วันที่ออกรายงาน 04/12/2567

(นางสาวอรทัย สุพรรณ)

ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา
Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.
บริษัท แมรี่ แอนน์ ไดรี่ โปรดักส์ จำกัด

รายงานนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

ห้ามนำรายงานไปคัดลอกหรือทำสำเนาบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ต้นฉบับ

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา

54 หมู่ 9 ถนนราชสีมา-โชคชัย ตำบลหนองบัวศาลา อำเภอเมือง

จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 0-4434-6005 ถึง 0-4434-6010 โทรสาร 0-4434-6018

<http://rmsc9.dmsc.moph.go.th>



หมายเลขทะเบียน 4038/50

รายงานผลการทดสอบ

เลขที่รายงาน R67.120400228

หน้า 3 ของ 3 หน้า

- หมายเหตุ
1. ห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
 2. มาตรฐานกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค
 3. มาตรฐานกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผู้ทดสอบ นายวัชรพล ภาพัฒนัย

ผู้ตรวจสอบ นางไพริน หาปัญนะ

วันที่ทดสอบ 06/11/2567

วันที่ออกรายงาน 04/12/2567

(นางสาวอรทัย สุพรรณ)

ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

รายงานนี้รับรองผลเฉพาะตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

ห้ามนำรายงานไปคัดลอกหรือทำสำเนาบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร



ใบรับรองเลขที่ TH20/12854

ระบบคุณภาพของ



บริษัท แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด

184 หมู่ 4 ตำบลจันทก อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 30130 ประเทศไทย

ใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขที่ 30-1-01455

ได้รับการตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานตามข้อกำหนด

มาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิตเป็นไปตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต

และภาชนะบรรจุอาหาร

ระดับดีเยี่ยม

ครอบคลุมขอบข่ายดังนี้

ผู้ผลิตนมยูเอชที ผลิตภัณฑ์ของนมยูเอชที นมเปรี้ยวยูเอชที

ในกล่องกระดาษปลอดเชื้อ

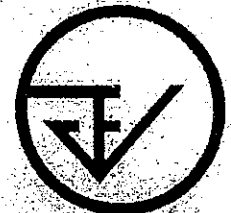
ผู้ผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ นมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์

ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกและกล่องกระดาษลามิเนต

ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ครีมแท่ง นมดื่มปรุงรสพาสเจอร์ไรส์บรรจุกล่องกระดาษลามิเนต

ใบรับรองมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 25 ธันวาคม 2565 ถึง 25 ธันวาคม 2568

ฉบับที่ 3 ตรวจรับรองโดยบริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด ตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม 2562



GMP 420
SGS (Thailand) Limited. 2-01/2557
Registered by Thai FDA

ผู้มีอำนาจลงนาม

Mortue T.

บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด

100 ถนนนางลิ้นจี่ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา 10120 ประเทศไทย

โทร. +66 (0) 2 678 18 13-43 แฟกซ์ +66 (0) 2 678 06 20 www.sgs.com

ACFS
Thailand
Accreditation
2012 GMP



Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Service accessible at www.sgs.com/terms-and-conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The validity of this document may be verified at <http://www.sgs.com/certified-entities>. Any use of this document for purposes other than those intended by the Company is prohibited. The validity of this document is void and of no effect if it is reproduced or altered in any way without the prior written consent of the Company.

หนังสือยินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของ
คณะกรรมการบริหารโครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียน

ทำที่.. บ.แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์ จำกัด...

วันที่ ..28..เดือน...เมษายน .. พ.ศ.. 2568....

หนังสือยินยอมฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า...บ. แมรี แอน แดรี่ โปรดักส์..จำกัด(ชื่อผู้ประกอบการ)
โดย....นางระเบียบ...เจริญดอน....(ชื่อผู้มีอำนาจลงนาม ผูกพันนิติบุคคลหรือองค์กร) ยินยอม
ที่จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการจัดซื้อนมในโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน
ตามที่คณะกรรมการบริหารโครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียน ซึ่งแต่งตั้งโดย คณะกรรมการโคนม
และผลิตภัณฑ์นมกำหนด ดังนี้

1. จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางจัดซื้อนมในโครงการอาหารเสริม (นม)
โรงเรียน ตามที่คณะกรรมการบริหารโครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียน กำหนดไว้ทุกประการ
2. จำหน่ายนมให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานที่ได้รับงบประมาณ
อาหารเสริม(นม)โรงเรียน
3. จำหน่ายนมภายในพื้นที่ที่คณะกรรมการบริหารโครงการอาหารเสริม (นม)
โรงเรียนกำหนด
4. ใช้น้ำมันดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิตเท่านั้นโดยไม่ใช้น้ำมันพดละลายน้ำ เพื่อให้เด็ก
นักเรียนได้รับผลประโยชน์จากการดื่มนมอย่างแท้จริง

ทั้งนี้หากข้าพเจ้าฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังกล่าวข้างต้น และถูก
ละโทษจนไม่สามารถเบิกจ่ายเงินค่าอาหารเสริม (นม) กับ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงาน
เจ้าของงบประมาณคู่สัญญาในภายหลัง ข้าพเจ้ายินยอมที่จะไม่ฟ้องร้องดำเนินคดี หรือเรียกร้อง
ค่าเสียหายใดทั้งสิ้นกับคณะกรรมการบริหารโครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียน และองค์การปกครอง
ส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานเจ้าของงบประมาณที่เป็นคู่สัญญาคู่กรณี

ลงชื่อ.....ผู้ที่มีอำนาจลงนาม

(นางระเบียบ เจริญดอน)

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสาวไพเราะ มากบัว)

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสาวศุภรณี มุ่งเครือ)

ประกาศอธิบดีกรมสรรพากร

เกี่ยวกับภาษีมูลค่าเพิ่ม (ฉบับที่ ๓)

เรื่อง กำหนดลักษณะและเงื่อนไขของผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุกระป๋อง ภาษาหรือหีบห่อ ที่ทำเป็นอุตสาหกรรม ตามมาตรา ๘๑ (๑) (ก) และ (ข) แห่งประมวลรัษฎากร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘๑ (๑) (ก) และ (ข) แห่งประมวลรัษฎากร ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติมประมวลรัษฎากร (ฉบับที่ ๓๐) พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมสรรพากรกำหนดลักษณะและเงื่อนไขของผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุกระป๋อง ภาษาหรือหีบห่อ ที่ทำเป็นอุตสาหกรรมไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุกระป๋อง ภาษาหรือหีบห่อ ที่ทำเป็นอุตสาหกรรมจะต้องมีลักษณะและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชผลทางการเกษตรที่บรรจุกระป๋อง ภาษาหรือหีบห่อ ทั้งนี้ เฉพาะที่ผลิตในลักษณะนั้นคง

(๒) ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ที่บรรจุกระป๋อง ภาษาหรือหีบห่อ ทั้งนี้ เฉพาะที่ผลิตในลักษณะนั้นคง แต่ไม่รวมถึงนมสดที่ไม่ได้มีการปรุงแต่ง รส กลิ่น และสี

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๕ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔

บัณฑิต ขุนยะปานะ

อธิบดีกรมสรรพากร

ส่วน ๕

การออกเงินภาษีมูลค่าเพิ่ม

มาตรา ๕๑ ให้ยกเว้นภาษีมูลค่าเพิ่มสำหรับการประกอบกิจการประเภทต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

(๑) การขายสินค้าที่มีใช้การส่งออก หรือการให้บริการ ดังต่อไปนี้

(ก) การขายพืชผลทางการเกษตร ไม่ว่าจะเป็น ลำต้น กิ่ง ใบ เปลือก แผล ราก เหง้า ดอก หัว ฝัก เมล็ด หรือส่วนอื่นๆ ของพืช และวัตถุพลอยได้จากพืช ทั้งนี้ ที่อยู่ในสภาพสด หรือรักษาสภาพไว้เพื่อมิให้เสียเป็นการชั่วคราวในระหว่างขนส่งด้วยการแช่เย็น แช่เย็นจนแข็ง หรือด้วยการจัดห้หรือปรุงแต่งโดยวิธีการอื่น หรือรักษาสภาพไว้เพื่อมิให้เสียเพื่อการขายปลีกหรือขายส่งด้วยวิธีการแช่เย็น แช่เย็นจนแข็ง ทำให้แห้ง บด ทำให้เป็นชิ้น หรือด้วยวิธีอื่น ข้ำสารหรือวัตถุกันเสียที่ได้จากการสีข้าว แต่ไม่รวมถึงไม่สุก ฝืน หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเฉื่อยไม้ หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุกระป๋อง ภาชนะ หรือหีบห่อ ที่ทำเป็นอุตสาหกรรม ตามลักษณะและเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนด

(ข) การขายสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นมีชีวิตหรือไม่มีชีวิต และในกรณีที่สัตว์ไม่มีชีวิต ไม่ว่าจะเป็นเนื้อส่วนต่างๆ ของสัตว์ ไข่ นํ้านม และวัตถุพลอยได้จากสัตว์ ทั้งนี้ ที่อยู่ในสภาพสดหรือรักษาสภาพไว้เพื่อมิให้เสียเป็นการชั่วคราวในระหว่างขนส่งด้วยการแช่เย็น แช่เย็นจนแข็ง หรือด้วยการจัดห้หรือปรุงแต่งโดยวิธีการอื่น หรือรักษาสภาพไว้เพื่อมิให้เสียเพื่อการขายปลีกหรือขายส่งด้วยวิธีการแช่เย็น แช่เย็นจนแข็ง ทำให้แห้ง บด ทำให้เป็นชิ้น หรือด้วยวิธีอื่น แต่ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุกระป๋อง ภาชนะ หรือหีบห่อ ที่ทำเป็นอุตสาหกรรม ตามลักษณะและเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนด

ดูประกาศอธิบดี (ฉบับที่ ๓) หน้า ๖๔๔ ป. ๒๔-๒๕/๒๕๐๕ หน้า ๓๓๕-๓๔๐

คำวินิจฉัยที่ ๒๒/๒๕๓๖ หน้า ๒๔๔

(ค) การขายปุ๋ย

(ง) การขายปลาเป็น อาหารสัตว์

(จ) การขายยาหรือเคมีภัณฑ์ที่ใช้สำหรับพืชหรือสัตว์ เพื่อบำรุงรักษา ป้องกัน ทำลายหรือกำจัดศัตรูหรือโรคของพืชและสัตว์

(ฉ) การขายหนังสือพิมพ์ นิตยสาร หรือตำราเรียน

ดูคำวินิจฉัยที่ ๓๒/๒๕๓๔ หน้า ๒๔๔

(ช) การให้บริการการศึกษาของสถานศึกษาของทางราชการ สถานศึกษาดนงกฎหมายว่าด้วยสถาบันอุดมศึกษาเอกชน หรือโรงเรียนเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยโรงเรียนเอกชน

(ซ) การให้บริการที่เป็นงานทางศิลปะและวัฒนธรรมในสาขา และลักษณะการประกอบ

กิจการซึ่งอธิบดีกำหนดโดยอนุมัติรัฐมนตรี

ดูประกาศอธิบดี (ฉบับที่ ๑๑) หน้า ๖๔๖

Mary Anne Dairy Products Co., Ltd.